

Kalte Vorspeisen

Tatare vom Räucherlachs mit Dijonsenf-Dillcreme an kleinem Blattsalat und Großdorfer Wachtelei * <i>CDGMOL</i>	Euro 15,20
Randig-Carpaccio mit mariniertem Schwarzenberger Geißkäsle und gerösteten Nüssen * <i>EFGHMOL</i>	Euro 12,80
Blattsalat an steirischem Kürbiskernöldressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons * <i>AFGMOL</i>	Euro 8,90
Buntes Salatschüssele an Hausdressing * <i>FGMOL</i>	Euro 5,90

Suppen

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Pastinakenchips * <i>AFGOL</i>	Euro 7,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons * <i>AFGOL</i>	Euro 6,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle * <i>ACFGL</i>	Euro 4,90
Kraftbrühe mit Kräuterflädle * <i>ACEFGL</i>	Euro 4,60

Warme Vorspeisen

Cremiges Kürbisrisotto mit Parmesan und italienischem Parmaschinken * <i>GOL</i>	Euro 12,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter * <i>ACFGMORL</i>	Euro 12,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Vegetarische Gerichte

Cremiges Kürbisrisotto
mit geriebenem Parmesan
und Schmorgemüse**FGOL*

Euro 14,50
klein 12,50

Gebackene Maisschnitten
mit Champignons und Lauch gefüllt
auf Rahmwirsing**ACEFGL*

Euro 14,50
klein 12,50

Vegane Gerichte



Rösti mit Schmorgemüse
und Champignons

Euro 14,50

Kürbisrisotto mit glacierten Zucchini
und Kirschtomaten**EOL*

Euro 14,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Tagesempfehlungen

Zanderfilet mit Kräutern gebraten
dazu Kürbisrisotto und Zucchini
an gelben Paprika-Vanilleschaum *DGOL

Euro 29,00
klein 24,00

Bregenzerwälder Rehnüsse rosa gebraten
an Rosmarin-Honigsauce mit
herbstlichem Gemüse und Schupfnudeln *ACEFGOL

Euro 38,00
klein 32,00

Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten
dazu Kürbisrisotto und Schmorgemüse *EFGOL

Euro 24,00

Putenbrust im Kartoffelmantel
auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL

Euro 18,00
klein 16,00

Geschnetzelte Kalbsleber
mit hausgemachter Rösti *FGOL

Euro 21,50
klein 18,00

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL	Euro 20,00 klein 18,00
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGMOL	Euro 21,50 klein 19,50
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACEFGMOL	Euro 14,40 klein 12,40
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarree nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGMOL	Euro 15,10 klein 13,10
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *EFGMOL	Euro 17,40 klein 15,90
Heimisches Rinderfilet an Pfefferrahmsauce <u>oder</u> Kräuterbutter, dazu glaciertes Saisonsgemüse und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	Euro 39,50 klein 32,00
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln *ACEFGMOL	Euro 25,10 klein 21,70
Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL	Euro 22,70 klein 19,70
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL	Euro 15,90 klein 13,40
Portion Preiselbeeren	Euro 0,80

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Desserts

Warme Topfenockerl an Zuckerbrösel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	Euro 9,00
Walnußkrokant-Eisparfait mit Rotweimbirnen auf Holundermark und Tonkabohnen-Vanille-Creme Brûlée	Euro 11,50
Hausgemachte Sorbets mit Prosecco	Euro 6,40
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne	Euro 7,40
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>ACFGHO</small>	Euro 7,40
Walnußeis mit frischen Kiwischeiben, Eierlikör und Sahne <small>ACFGHO</small>	Euro 8,20
Hausgemachter Apfelstrudel <small>ACGO</small>	Euro 3,80
Bosnische Schokoladen Nusstorte <small>CFGH</small>	Euro 3,80
Geeister Latte Macchiato	Euro 6,90
Portion Sahne	Euro 1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	Euro 8,50
<u>Kleines Dessert</u>	
Bregenzerwälder Sig-Eis mit steirischem Kürbiskernlikör und Holundermark	Euro 5,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Kleine Gerichte

Portion Bregenzerwälder Bergkäse 6-12 Monate gereift mit Früchten und Brot	Euro 8,80
Schwarzenberger Geißkäsle im Speckmantel gebraten auf Blattsalaten an Kürbiskernöldressing	Euro 12,80
Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat	Euro 10,40
Hausgemachte Lasagne Verde	Euro 9,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare	Euro 10,00
Gulaschsuppe mit Brot	Euro 7,50
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	Euro 6,20
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot	Euro 11,40
Vorarlberger Wurstsalat aus Schübling mit Salat garniert und Brot	Euro 9,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei	Euro 10,90

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Aperitif

Feierlaune- Muskateller- Frizzante 0,1L Weingut Familie Laurer, Niederösterreich	Euro 5,30
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l	Euro 4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l	Euro 4,50
Le Kir Royal mit Sekt 0,1l	Euro 4,80
Le Kir 0,1L	Euro 4,10
Campari Soda 0,2l	Euro 4,30
Campari Orange 0,2l	Euro 4,50
Cynar Soda 0,2l	Euro 3,90
Cynar Orange 0,2l	Euro 4,60
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	Euro 4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	Euro 3,20
Pernod 4cl	Euro 4,10
Portwein (Ruby, White) 5cl	Euro 4,50
Kombucha 0,3l	Euro 3,40
Tomatenjuice 0,3l	Euro 3,60

Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo
(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l	Euro 3,90
Kräuter-Brennessel Bio 0,33l	Euro 3,90
Zirbe-Zitrone 0,33l	Euro 3,90
Birne- Honig 0,33l	Euro 3,90

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

0,25l	Euro 0,80
0,5l	Euro 1,50
1l	Euro 2,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

Wiener Gemischter Satz DAC 2019 Weingut Nössing, Wien Eine tiefe Mineralik und Komplexität, das cremigrunde der Burgundersorten, Gepaart mit filigraner Säure des Rieslings und Veltliners Verleihen dem Wein Leichtigkeit und Balance	1/8 0,75l	4,40 25,80
GELBER MUSKATELLER Klassik 2019 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	1/8 0,75	4,30 25,20
CHARDONNAY Sinner 2019 Weingut Prieler, Burgenland strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb	1/8 0,75	4,50 26,40
RIESLING Terrassen 2019 Weingut Salomon Kremstal Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	1/8 0,75l	4,60 27,20
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2020 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	1/8 0,75l	4,20 24,60
TRAMINER Select 2019 Weingut Altenberg, Burgenland leichter, extrem Bukett reicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure	1/8 0,75l	4,30 25,20
ROSÈ Cistercien 2019 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cistercien zu einem universellen Speisebegleiter	1/8 0,75l	4,30 25,20
BLAUER ZWEIFELT BIO 2017 Weingut Nössing, Wien Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich	1/8 0,75	4,50 26,40
ST. LAURENT 2017 Weingut Dopler, Thermenregion Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	1/8 0,75	4,40 25,80
HEIDEBODEN 2017 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	1/8 0,75l	4,30 25,20
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2013 Weingut Lassl, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	1/8 0,75	4,40 25,80
RIOJA CRIANZA 2016 Weingut Azabache, Spanien Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte	1/8 0,75l	4,20 24,60

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)